

平成 18 年度助成研究の概要

厚生労働省又は文部科学省などの国の機関及び公益法人などの公募により採択された研究です。

本年度は、厚生労働省科学研究費補助金事業 1 課題、文部科学省科学研究費補助金事業 1 課題及び民間財団補助金事業 2 課題の計 4 課題が採択され研究を実施しています。

No.	研究員	所属	研究課題（概要）
1	今井光信	微生物部 エイズ・インフル エンザグル ープ	<p>厚生労働省科学研究（エイズ対策研究事業） HIV 検査相談機会の拡大と質的充実に関する研究（平成 18～20 年度）</p> <p>本研究班は、HIV 検査相談の機会を活用して、HIV 感染者の早期発見・早期治療と感染予防・感染拡大の防止を計るため 3 年計画で下記の研究を行っています。</p> <p>(1) HIV 検査相談機会の拡大に関する研究</p> <p>より多くの人に HIV 検査相談について知ってもらい、また、より多くの人に検査を受けてもらえるようにするための研究を行っています。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ホームページ“HIV 検査相談マップ”やカード・チラシ等を用いた広報に関する研究 ② 保健所において即日検査等利便性の高い検査を普及するための研究 ③ 医療機関等における HIV 検査機会を拡大するための研究 ④ 献血者への働きかけによる HIV 検査機会の拡大と輸血用血液の安全を確保するための研究 ⑤ 血液を用いない検査法（唾液等）による HIV 検査機会拡大の可能性を調べる研究 ⑥ 郵便検診や自己診断キットによる検査機会拡大の可能性に関する研究 <p>(2) 相談・カウンセリングの質的充実に関する研究</p> <p>受検者の満足度が高くまたより効果的な相談となるよう、相談の内容・質をより高めるための研究を行っています。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 受検者にその後の感染を防ぐための行動変容を促す相談手法の開発と普及 ② 検査陽性者をより確実に医療に繋げるための相談手法の開発と普及 ③ 相談担当者のための事例集・マニュアル等の作成・改定 ④ HIV 検査相談担当者の研修 <p>(3) HIV 検査技術の質的向上に関する研究</p> <p>新たな検査技術の開発・導入・普及により、HIV 検査の技術的質をより高めるための研究を行っています。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① HIV スクリーニング検査技術の質的向上に関する研究 ② HIV 確認検査・フォローアップ検査の質的向上に関する研究 ③ HIV 検査技術の研修
2	板垣康治	理化学部 アレルギー研 究プロジェク ト	<p>文部科学省科学研究（基盤 B） アレルギー性を指標とした食情報のデータベース化と食教育への活用に関する基盤研究（平成 18～20 年度）</p> <p>本研究では、魚介類をモデルとして個々のアレルギータンパク質の性質、含有量などを調べ、さらに、これらを原料として製造されている水産加工食品のアレルギー性を調べます。また、煮る・焼く・蒸す等の調理過程で得られた低アレルギー化のためのプロセスを一般家庭での日常的な調理法に反映させます。それらの情報を基礎として、すでに報告されている低アレルギー化に関する情報や栄養学的なデータも付加したデータベースを構築し、病院での治療、地域の保健活動、小学校での給食事業などにおいて活用することを目的とします。</p>

3	藤巻照久	理化学部 食品汚染物質 グループ	<p>(財) 日本食品化学振興財団助成研究 ケイ酸塩の液状食品等への溶出挙動に関する基礎的研究 (平成 18～20 年度)</p> <p>厚生労働省は国際的に安全性が確認され、かつ広く使用されている食品添加物については、国際的に整合性を図る方向で見直しを行っています。その見直しの一つとしてケイ酸塩類 4 品目 (アルミノケイ酸ナトリウム、ケイ酸カルシウム、ケイ酸カルシウムアルミニウム及びケイ酸マグネシウム) について食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼しました。欧米におけるケイ酸塩類の使用状況は、主として食塩及びその代替塩の固結防止剤です。食塩等は各種食材とともに調理過程で繁用されることから、食酢など様々な液状食品への混入が想定されます。しかしながら、JECFA (食品添加物の FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) では、ケイ酸塩類 4 品目が水には溶解しないことを前提として、ADI (1 日許容摂取量) は明記していません。本研究では、ケイ酸塩類の各種元素の液状食品等への溶出挙動について食品擬似溶媒などや液状食品等を用いて pH、温度等の種々条件下における溶出挙動を検討します。これらの検討により、食品添加物の安全性評価のための基礎的データの取得ができます。</p>
4	渡邊裕子	理化学部 食品成分グループ	<p>(財) 旗影会助成研究 卵タンパク質の消化とその抗原性の解析 (平成 18 年度)</p> <p>食品アレルギー表示制度では、食物アレルギー対策として加工食品に使用する 25 品目の原材料表示を行うこととしています。食物アレルギー患者が加工食品の利用を考えた場合、対象となる原材料が意外にも多くの食品に使用され、その利用に躊躇せざるを得ないケースが多々見られます。実際には各々の加工食品により使用量や加工処理が異なり、アレルギー患者にとって抗原性が低く摂取可能である場合も考えられます。そこで、本研究はアレルギー患者において利用可能な加工食品の情報提供を行うことを目的とし、摂取時における生体内の消化を考慮したアレルギータンパク質の抗体との結合能およびその抗原性について、in vitro 系で評価を行います。</p>